PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

OLLA A PRESIÓN MULTIFUNCIÓN

OP-1756
OP-1757
OP-1758

ESTIMADO CLIENTE

Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

CONTENIDO

1. PARTES
2. CARACTERÍSTICAS
3. GUÍA DE SEGURIDAD
4. PARA SU INFORMACIÓN
5. INSTRUCCIONES DE COCINADO
6. CUIDADO Y MANTENIMIENTO
7. RECETARIO
8. PROBLEMAS Y SOLUCIONES
9. GUÍA DE REPARACIÓN

1. PARTES

ACCESORIOS OPCIONALES (SE VENDEN POR SEPARADO)

RECIPIENTE INTERNO | SOPORTE DEL VAPORIZADOR | CREMALLERA | OLLA

2. CARACTERÍSTICAS

Esta serie de ollas están diseñadas bajo los estándares alemanes DIN66065-1990.

ESPECIFICACIONES

MODELO	DS22-04	DS22-06	DS22-08	DS22-10
Diámetro de la olla	22cm	22cm	22cm	22cm
Volumen	4.0L	6.0L	8.0L	10L
Presión 1	50kPa	50kPa	50kPa	50kPa
Presión 2	80kPa	80kPa	80kPa	80kPa

MATERIALES

- Las piezas principales de la olla están fabricadas en acero inoxidable sólido y durable.
- La base está construida con una capa doble de aluminio de 4mm, lo que garantiza una distribución uniforme del calor evitando así que los alimentos se quemen.
- La tapa está fabricada en plástico reforzado resistente a altas temperaturas.
- El anillo hermético está fabricado en goma de silicona para que sea más higiénico.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- La tapa no puede ser abierta mientras haya presión dentro de la olla.
- Si la tapa no ha sido bien cerrada no aumentará la presión dentro de la olla.
- Se ha incluido una tapa contra atascos debajo del tubo de salida del vapor que evita que la válvula limitadora de presión se obstruya.
- Si la válvula limitadora de presión se atasca el vapor aún saldrá de forma segura (requerido por los estándares).
- Si tanto la válvula de presión como la válvula de seguridad se atascan, el anillo hermético será expulsado por debajo de la tapa (no es requerido por los estándares, pero se incluye esta característica adicional).

- Hay dos niveles de presión para la olla: 50kPa para cocinar alimentos fáciles de cocer y 80kPa para cocinar alimentos difíciles de cocer.
- La tapa puede abrirse fácilmente presionando el botón rojo y girándola (ver página 8).
- Use el termómetro para controlar la temperatura.
- Use los recipientes adicionales (se venden por separado) para que su olla haga mucho más que una olla común.

3. GUÍA DE SEGURIDAD

- Esta olla está diseñada sólo para uso doméstico, no la use con otros fines, por ejemplo, en restaurantes.
- Esta olla es adecuada para cocinar en cocinas domésticas (fig. 1).
- Esta olla no es adecuada en hornillas con fuego muy alto (fig. 2).
- Las llamas no deben sobrepasar el diámetro de la olla (fig. 3).

fig.1

fig.2

fig.3

- Las ollas multifunción a presión cuecen los alimentos mucho más rápido que las ollas comunes, ahorrándolo un tiempo valioso.
- Esta olla es adecuada para cocinas eléctricas cuya potencia no exceda los 2KW y el diámetro de los quemadores no sea mayor a los 22cm. Esta olla no debe ser usada en microondas.
- Esta olla debe ser usada solamente por adultos sin discapacidades.
- No descuide la olla mientras la esté utilizando. No permita que los niños se acerquen a la olla.
- No toque ninguna de las partes calientes de la olla.
- Revise la válvula de seguridad antes de usar la olla (fig. 4).

fig.4

- Presione el centro de la válvula con un alambre o un palillo de dientes. Si la válvula salta está en buen estado.
- No apunte la válvula de presión hacia las personas ya que podría quemarlas.
- Si la olla está dañada o no trabaja normalmente, deje de usarla de inmediato y llévela al servicio técnico calificado.
- No modifique ni ajuste ninguna pieza de la olla ya que alterará las especificaciones con las que ha sido diseñada. Cualquier reparación debe ser realizada por especialistas.
- No cocine salsas, puré o pastas que puedan adherirse a la olla.

4. PARA SU INFORMACIÓN

- Limpie todas las piezas de la olla antes de usarla (ver la sección 6). No deje residuos o grasa.
- Los líquidos a ser hervidos deben estar por debajo del punto de ebullición (120º C).
- Antes de usar la olla asegúrese que la tapa esté bien cerrada. No abra la tapa mientras haya presión al interior de la olla.
- Revise la válvula de seguridad y la válvula de presión antes de usar la olla. Asegúrese de que no estén atascadas.
- No caliente la olla sin nada en su interior. Asegúrese que el agua no se seque durante la cocción. No use la olla para tostar.
- Al transportar la olla cuando esta tenga presión en el interior, hágalo despacio y repósela suavemente.

- Si el vapor es expulsado a través de la válvula de seguridad o del anillo hermético, apague de inmediato el fuego (fig. 5) y no la use antes de solucionar la causa del problema (fig. 6).

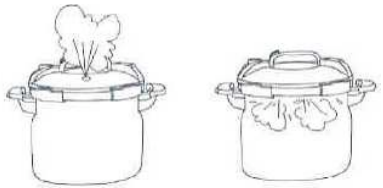

fig.5 fig.6

- Los alimentos no deben sobrepasar el nivel del agua.
- No deje alimentos como sal, azúcar, vinagre, etc. dentro de la olla por más de 24 horas.
- El termómetro está para su referencia. Si la temperatura está entre los 40 y 120º C la cocción será normal. Si la temperatura alcanza los 130º C debe apagar la olla de inmediato. Solucione el problema antes de volver a usar la olla.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

PRIMER USO DE LA OLLA

- Lea las instrucciones detenidamente, especialmente el capítulo referido a la seguridad y las notas.

QUITAR LOS OLORES: Llene la mitad de la olla con agua caliente (fig. 7). Cierre la tapa y caliéntela hasta que el vapor sea expulsado durante cinco o diez minutos. Apague la olla y espera que se enfríe. Vierta el agua y limpie la olla.

VOLÚMENES: El arroz, vegetales, carne, pollo y pescado no deben exceder el nivel máximo de llenado (fig. 8). Los frijoles, sopas, frutos de mar y potajes no deben exceder la mitad de la capacidad de la olla (fig. 9).

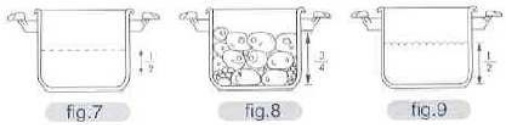

fig.7 fig.8 fig.9

ABRIR LA TAPA: Sostenga la manija. Presione el botón rojo con el dedo pulgar. Gire la tapa en contra del sentido de las manecillas del reloj en la dirección de la marca “ON” (fig. 10). Suelte el botón rojo una vez que haya girado la tapa. Escuchará un “clic” y podrá abrir la tapa. Si hay presión dentro de la olla, presione el botón rojo para que el vapor sea expulsado automáticamente. Se recomienda no liberar la presión con este método. Una vez que el vapor haya sido expulsado por completo, siga las instrucciones anteriores para retirar la tapa.

CERRAR LA TAPA: Al cerrar la tapa, asegúrese que el anillo hermético esté dentro de las seis protuberancias. Seguidamente sostenga la manija y presione el botón rojo con el pulgar. Gire la tapa hasta la marca “OFF” (fig. 11).
Suelte el botón rojo después de haber girado la tapa hasta que escuche un “clic”.

ELEGIR EL NIVEL DE PRESIÓN

- Hay dos niveles de presión para la olla: 50kPa para cocinar alimentos fáciles de cocer y 80kPa para cocinar alimentos difíciles de cocer.

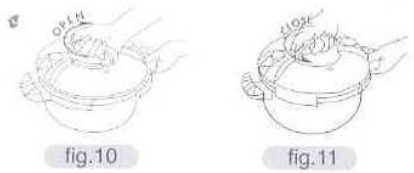

fig.10 fig.11

PRECALENTAMIENTO

- Al principio podrá ver algo de vapor saliendo a través de la válvula de seguridad (fig. 12). Una vez que la presión comience a subir el dispositivo contra atascos ubicado en el interior de la válvula de seguridad se levantará y podrá abrir la tapa. Cuando el vapor salga abundantemente por la válvula de presión, es porque la presión de la olla ha alcanzado el nivel máximo (fig. 13). En ese momento debe disminuir el fuego para que el vapor salga más despacio. Controle el tiempo de cocción refiriéndose al capítulo de recetas de este manual.

ENFRIAR Y DISMINUIR LA PRESIÓN

- Cuando haya terminado de cocinar, mantenga la olla alejada del fuego. Espera a que se enfríe sola (aproximadamente 15 minutos). Una vez que la válvula de seguridad regrese a su posición original, debe abrir la tapa. Así mismo, puede enfriar la olla colocándola en agua fría. Debe esperar a que la válvula regrese a su posición original. No coloque la olla debajo del agua corriente. (fig. 15).

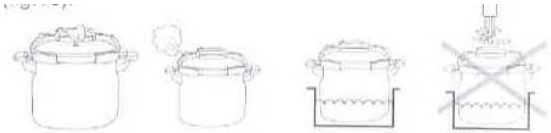

fig.12 fig.13 fig.14 fig.15

FORZAR EL ESCAPE DEL VAPOR

- Para enfriar y hacer que la válvula de presión descienda, es recomendable que espere a que se enfríe de forma natural. Si necesita acelerar el enfriamiento, sostenga la manija y presione el botón rojo y presione la válvula de presión. El vapor será liberado (fig. 16). Al realizar esta operación asegúrese de que no haya nadie frente a la válvula.

CUIDADO: Si está cocinando sopas, etc., no fuerce la salida del vapor.

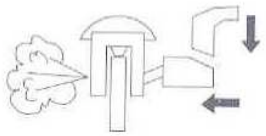

fig.16

USO DE LOS RECIPIENTES INTERNOS

- Cada tipo de recipiente corresponde a un tipo de cocción.
- El soporte del vaporizador puede ser colocado en medio de dos recipientes para cocer los alimentos al vapor (fig. 17).
- No debe haber residuos entre los recipientes internos y la olla. Los alimentos como potajes no deben ser quemados. Una vez cocidos los alimentos, puede retirara el recipiente interno y proceder a cocer otros alimentos de inmediato. Es posible cocer tres o cuatro comidas en poco tiempo.
- Coloque agua para cocer fácilmente los platillos. (fig. 18)

fig.17

fig.18

6. CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- No use productos corrosivos para limpiar la olla. No use cepillos de acero. No use agua caliente o detergente. Seque la olla después de limpiarla. No remoje ni deje chorrear agua sobre la tapa (figs. 19, 20 y 21).

fig.19

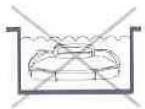

fig.20

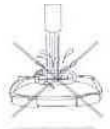

fig.21

- Lave todas las piezas de seguridad después de usar la olla.

- LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE PRESIÓN: Retire la válvula (fig. 22). Retire la tapa contra atascos (fig. 23). Use un cepillo para limpiar estas piezas. Si el tubo está atascado con residuos, límpielo con un palillo de dientes y enjuague (figs. 24, 25 y 26).

fig.23 Retire la válvula de presión

fig.24 Retire la tapa contra atascos

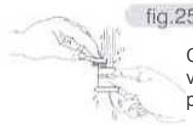

fig.25 Cepille la válvula de presión

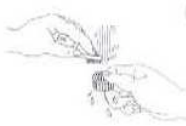

fig.26 Cepille la tapa contra atascos

- LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD: Use un cepillo de dientes (fig. 27) para limpiar esta válvula. Desarme la válvula y límpiela bien al menos una vez por año. (fig. 28)

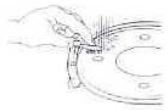

fig.27 Cepille la válvula de seguridad

fig.28 Desarme la válvula de seguridad

- Limpie la válvula contra apertura usando un cepillo de dientes. Una vez limpiada, asegúrese de que no hayan quedado residuos y la válvula esté en buen estado (fig. 29).
- Para limpiar el anillo hermético use agua y detergente y seque bien (fig. 30).
- Una vez limpiada la tapa, colóquela en posición vertical durante un minuto y deje escurrir el agua (fig. 31).

fig.29 Cepille la válvula de presión

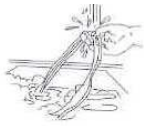

fig.30 Cepille el anillo hermético

fig.31 Coloque la tapa

7. GUÍA DE COCCIÓN

ALIMENTO	CANTIDAD DE AGUA Y COMIDAD (PROPORCIÓN)	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN DESPUÉS DE QUE SE LEVANTA LA VÁLVULA	RESULTADO DE LA COCCIÓN	NOTAS
Arroz	1/3	115	Apagar durante 45 minutos y encender durante 1 o 2 minutos.	Suave	
Potajes	1/3	115	10 – 15	Suave y quebrado	Es aconsejable cocer más de una vez. Puede agregar un poco de bicarbonato.
Costillar	1/2	115	8 – 12	Carne separada de los huesos	Licuada
Cerdo	1/2	115	15 – 20	Carne separada de los huesos	Trozada
Carne	1/2	115	15 – 20	Suave	Cubos de 3cm
Pollo	1/2	115	8 – 10	Carne separada de los huesos	Pollo entero
Pescado	1/3	108	3 – 5	Entero	50kPa
Cordero	1/2	115	8 – 12	Entero	
Arroz blanco	2/3	115	10 – 15	Entero	
Maíz	2/3	115	5 – 8	Entero	
Papa	2/3	115	6 – 10	Entera	
Hongos	2/3	115	15 – 20	Suave	

- Esta tabla es sólo para referencia.
- Elija 50kPa u 80kPa para obtener distintos resultados.

8. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Válvula contra aperturas no se ajusta al tamaño. Válvula de seguridad no se levanta. No sube la presión.	1. El fuego es muy débil. 2. No hay agua suficiente. 3. La válvula contra aperturas está sucia. 4. El anillo hermético está sucio. 5. La tapa no está bien cerrada.	1. Aumente el fuego. 2. Agregue agua. 3. Limpie la válvula. 4. Limpie el anillo hermético. 5. Vuelva a cerrar la tapa.
El vapor escapa por debajo de la tapa.	1. El anillo hermético está sucio. 2. El anillo hermético está gastado. 3. El anillo hermético no está bien colocado.	1. Limpie el anillo hermético. 2. Remplace el anillo hermético. 3. Coloque el anillo herméticos detrás de las protuberancias.
La presión disminuye. La válvula de presión no baja. No se puede abrir la tapa.	1. La presión interna es muy alta como para abrir la olla. 2. La válvula de presión está sucia. 3. No ha presionado el botón para abrir la tapa.	1. Libere la presión interna de la olla. La válvula de presión descenderá. 2. Presione la válvula de presión. Abra la tapa. Limpie la válvula. 3. Presione el botón.
El vapor escapa después de presionar la válvula de presión.	1. La válvula está sucia. 2. El anillo hermético está gastado.	1. Limpie la válvula. 2. Remplace el anillo hermético.
No se puede asegurar la tapa.	1. No ha presionado el botón de la manija. 2. Las trabas están atascadas. 3. El anillo hermético no está bien colocado.	1. Presione el botón y gire la tapa. 2. Presione fuertemente la tapa y gírela. 3. Coloque bien el anillo hermético.
El termómetro no muestra la temperatura correcta.	1. No ha pasado suficiente tiempo. 2. El termómetro está arruinado.	1. Cambie el tiempo de cocción. 2. Contacte al servicio técnico para que remplace el termómetro.
El vapor escapa por la válvula de seguridad.	1. La válvula está activada por seguridad. 2. La válvula está arruinada.	1. Retire la válvula, la válvula de seguridad y la válvula de presión y límpielas. 2. Remplace la válvula de seguridad.
El vapor escapa por el anillo hermético.	1. El anillo hermético se ha soltado por seguridad. Es posible que algún dispositivo de seguridad esté fallando. 2. El anillo hermético está dañado. 3. El fuego es muy alto	1. Retire la olla y espera a que enfríe. Limpie todos los dispositivos de seguridad. Remplace cualquiera que esté dañado.
La presión escapa por la válvula de presión	1. La válvula de presión no está asegurada. 2. La tapa no está bien cerrada.	1. Vuelva a colocar la válvula. 2. Gire la tapa hasta que se trabe.

9. CONTENIDO DEL EMPAQUE

1. Cuerpo de la olla.
2. Tapa.
3. Válvula de presión.
4. Anillo hermético.
5. Válvula contra apertura y otras piezas menores.
6. Manual de instrucciones.